



Wij maken uw feest compleet

bekijk onze arrangementen





VOORGERECHTEN

Gerookte zalm met julienne van zoetzure groente en wasabimayonaise
of
Carpaccio van rund met pesto, rucola, kappertjes en Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHTEN

Gebakken kabeljauwfilet met saus van tomaten-basilicum
of
Gebraden varkenshaasmedaillons met groene peper jus
of
Vegetarische ravioli met geroosterde groenten

DESSERT

Verrassing van de Chef

MENU

V.A. € 42,50 P.P.

Het menu wisselt regelmatig, en we houden graag rekening met uw wensen.

Zijn er gasten met een **allergie** of een **dieetwens**? Geef het aan ons door en we houden er rekening mee!





Glaasje soep serveren wij aan tafel uit

Voorgerechtenbuffet

Zeeuwse viscocktail met garnalen en whiskysaus

Verse zalm met spinazie-groene kruidenkorst

Krokante loempia met rauwkost en sweetchilli

Huisgemaakte bitterballen

Parmaham met paddenstoelen en pasta

Gegrilde Kippen dijnen met geroosterde groenten

Groene salade met geitenkaas en noten

Salade met tomaat, ei, popcornkip en bosui

Brood met diverse smearsels

Hoofdgerechtenbuffet

Zeeuwse visschotel met kreeftenjus en gamba's

Gebraden kipfilet met vadouvan-saus

Varkenshaas met paddenstoelen en pepersaus

Met passende groentes en aardappelgarnituur

Petit dessert aan tafel geserveerd

of

Dessert buffet a € 8,50 p.p. supplement

BUFFET ROYALE

**€ 42,50 P.P.
MINIMAAL 25 PERSONEN**

We houden graag rekening met uw wensen. Zijn er gasten met een **allergie** of een **dieetwens**? Geef het aan ons door en we houden er rekening mee!



Glaasje soep serveren wij aan tafel uit

Voorgerechtenbuffet

Hollandse garnalencocktail met whiskysaus
Gerookte zalm, groene salade, ui en kappertjes
Frito van gamba met aardappel-bieslook salade
Huisgemaakte bitterballen
Parmaham met paddenstoelen en pasta
Gegrilde Kippen dijnen met pikante salade
Groene salade met geitenkaas, tomaat, en grove croutons
Salade met tonijn, boontjes, olijven en groene kruidendressing
Brood met diverse smearsels

Hoofdgerechtenbuffet

Kabeljauw met garnalen en beurre blanc
Boeuf bourguignon (runderstoof)
Aan buffet gesneden beenham a la Landlust
Met passende groentes en aardappelgarnituur

Petit dessert aan tafel geserveerd of

Dessert buffet a € 8,50 p.p. supplement

We houden graag rekening met uw wensen.

Zijn er gasten met een **allergie** of een **dieetwens**? Geef het aan ons door en we houden er rekening mee!



BUFFET ELEGANCE

€ 52,50 P.P.
MINIMAAL 25 PERSONEN



LEUKE TOEVOEGINGEN BIJ BUFFET OF MENU



01

Voorgerechten opties
Carpaccio van rund € 2,50
Cocktail van Hollandse garnalen € 5,00
Anti pasti, plateau, € 2,50



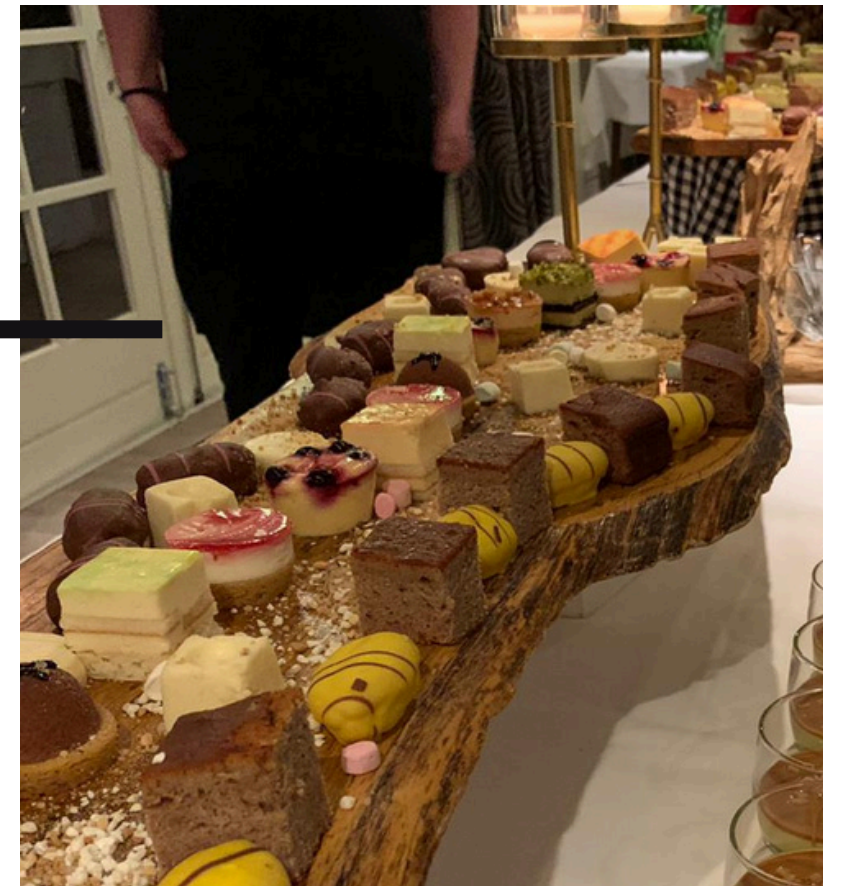
02

Hoofdgerecht opties
Beenham met Famous Landlust saus € 3,00
Biefstuk met pepersaus € 3,00
Kabeljauw met kreeftenjus € 3,00



03

Tussendoortje
Verfrissende spoom € 5,50



04

Grand Dessert Buffet,
Huisgemaakt ijs, Vers
fruitsalade, Appelstrudel
met vanillesaus
Slagroomsoesjes, eclairs,
brownie, pannacotta,
chocolademousse,
slagroom, koekjes, € 8,50



05

Geweldig in de zomermaanden, onze
ijskar met verschillende smaken ijs op
een horentje of in een bakje met leuke
toppings, slagroom, sausjes compleet

WALKING DINNER



Landlust

De perfecte invulling voor een middag of avond waarbij contact met uw gasten het belangrijkste is. Terwijl iedereen wisselt van plek aan zit- of statafels serveren wij de heerlijkste kleine gerechtjes die uit de hand te eten zijn. Gezamenlijk vormen ze een complete maaltijd.

voorbeeldmenu v.a. € 57,50 p.p.

Lepel amuse met Parmaham en groene asperge

Carpaccio van rund met basilicum pesto

Coquille met julienne van aardappel, bieslook en kreeftencrème

Asperge met boerenham, ei en botersaus

Lauwwarme gerookte zalm met pasta en spinazieroom

Asperge crèmesoep met krokantje van Serrano

Getrancheerde entrecote, rode port en gegrilde groentes

Pannacotta van aardbei en vanille



DEGUSTATIE MENU



Een leuke combinatie van verschillende arrangementen. Het informele van een walkingdinner waarbij we een aantal voorgerechtjes tijdens de borrel uitserveren. het hoofdgerecht vind aan tafel plaats. Het dessert wordt of aan tafel geserveerd, misschien wel na een plaatswissel of kiest u voor een buffet?

Voorbeeldmenu v.a. € 57,50 p.p.

Lepel amuse met Parmaham en groene asperge
Carpaccio van rund met basilicum pesto
Coquille met julienne van aardappel, bieslook en kreeftencrème

Hoofdgerecht aan tafel (keuze)

Gegrilde steak Landlust met rode wijn-jus en savooiekool
of
Zeebaarsfilet met garnalen, little gem en rode peper Beurre Blanc
of
truffel ravioli met bospaddenstoelen, Parmezaan en rucola

Dessert van de Chef



Voorbeeldmenu

Plateau met 5 kleine voorgerechten

Carpaccio van rund met pesto

Gerookte zalm

Viscocktail met garnalen

Serrano ham met ananas/meloen

Kalfslende met crabstick

Glaasje soep geserveerd

Courgette soep met kerrie room

Hoofgerecht aan tafel geserveerd met keus uit vlees, vis en vegetarisch

Steak Landlust met Stroganoffsaus

of

Zalmfilet met witte wijnsaus

of

Vegetarische ravioli met pompoen crème

Dessert geserveerd

Verrassing van de chef

We houden graag rekening met uw wensen.

Zijn er gasten met een **allergie** of een

dieetwens? Geef het aan ons door en we

houden er rekening mee!



PLATEAU MENU

€ 52,50 P.P.





Glaasje soep serveren wij vooraf uit

Vanaf de OFYR

Gamba spiesje

Kippendij

Verse visfilet (bv .zalm)

Herefort hamburger

Pork Rib Roast

Biefstuk

Vanaf buffet

Aardappelsalade

Komkommer & Tomaten salade

Groene salade

Sauzen

Friet

Stokbrood, Roomboter en Kruidenboter

Dessert

Schaaltje Zomer fruit met vanille ijs

OFYR BBQ

V.A. € 42,50 P.P.

We houden graag rekening met uw wensen.

Zijn er gasten met een **allergie** of een **dieetwens**? Geef het aan ons door en we houden er rekening mee!



HIGH TEA BUFFET



Landlust

Brownies
Mini petit four
Mini muffins (vanille en choco)
Eclair
Slagroomsoesjes
Petit glacé
Bonbons en koekjes

Seizoensgebonden soep (glas)

Mini broodje met Serranoham en tomaat
Mini broodje met bieslookroomkaas, gerookte zalm
Huisgemaakte bitterbal
Sandwich met carpaccio, pesto en oude kaas
Sandwich met zalm en komkommer

Inclusief koffie en verschillende soorten thee gedurende 2 uur
Overige drankjes worden naar verbruik berekend

High-tea is mogelijk tussen 13.30 tot 17.00 uur

€ 29,50 P.P.
MINIMAAL 20 PERSONEN



ZAKELIJK ARRANGEMENT



Landlust

Vergaderlunch in buffetvorm a € 24,50 p.p.

Soep, deze wordt geserveerd

Luxe/gewoon belegde broodjes, Zeeuwse omelet met boterhammen, luxe sandwiches en kroket

Fruitschaal met vers fruit

Melk en jus 'd orange

Koffie en thee per thermoskan (±12 kopjes) € 14,50

Koffie uitbreiding hartig of zoet in overleg mogelijk

Prijzen van Vergaderruimten

Schilderijkamer € 120,00

Oude huisje € 150,00

Tuinzaal € 350,00

Partyzaal € 350,00

Prijzen zijn inclusief

Flip-over met stiften

Extra

Beamer incl. scherm, excl. laptop € 50,00





SOIREE
SOIREE
SOIREE

Als partner van Landlust zorgt Soirée Wedding & Styling ervoor dat jullie bruiloft of feest eruit ziet om door een ringetje te halen. Geheel op maat gemaakt verzorgen wij het stylingplan van jullie dromen. Naast het verzorgen van de styling zijn wij ook inzetbaar als ceremoniemeester. Met onze uiteenlopende diensten nemen wij verschillende taken uit handen waardoor jullie zorgeloos kunnen genieten. Daarnaast is het extra fijn om alle trouwleveranciers onder één dak te hebben.



INHOUSE STYLING